

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT

WAFFLE BAKER

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Hasil Waffle yang Konsisten dan Berkualitas

Pemanasan Merata: Pelat panggangan dirancang untuk mendistribusikan panas secara merata ke seluruh permukaan, memastikan setiap bagian waffle matang dengan tingkat kecokelatan yang sama.

Tekstur Sempurna: Desain cetakan yang dalam membantu menghasilkan waffle dengan tekstur yang renyah di luar namun tetap lembut di dalam.

2. Kontrol Operasional yang Presisi

Pengaturan Suhu (Temperature Selection): Dilengkapi dengan kenop pengatur suhu yang dapat disesuaikan, memungkinkan Anda menentukan tingkat kematangan sesuai dengan resep adonan Anda.

Fitur Timer: Terdapat kenop timer manual untuk memastikan waffle tidak gosong dan staf dapur dapat melakukan tugas lain sambil menunggu proses pemanggangan selesai.

3. Desain Ergonomis dan Efisiensi Kerja

Sistem Putar (Rotating Feature): Alat ini memiliki poros yang memungkinkan unit panggangan diputar, yang sangat krusial untuk memastikan adonan mengalir merata ke seluruh cetakan sehingga bentuk waffle menjadi bulat sempurna.

Handle Tahan Panas: Gagang berbentuk pegas spiral dirancang untuk tetap dingin saat disentuh, memberikan keamanan dan kenyamanan bagi operator saat membuka atau memutar alat.

4. Material Premium dan Higienis

Bodi Stainless Steel: Seluruh rangka utama terbuat dari baja tahan karat yang kokoh, tahan lama, dan sangat mudah dibersihkan dari tumpahan adonan.

Pelat Anti Lengket: Permukaan panggangan biasanya dilapisi bahan anti lengket yang memudahkan pengangkatan waffle tanpa merusak bentuknya dan meminimalkan sisa kerak yang tertinggal.

5. Keamanan dan Kemudahan Penggunaan

Lampu Indikator (Heat Light): Lampu indikator hijau memberikan informasi visual yang jelas kapan alat sedang dalam proses pemanasan dan kapan sudah siap untuk digunakan.

Saklar Power Independen: Memiliki saklar utama yang terlindungi, memudahkan Anda mematikan unit secara total tanpa harus mencabut kabel setiap saat.



Specification

Model & Tipe	HF-01
Voltage	220-240/50Hz
Power	1200w
Dimension	250 x 430 x 250mm
Weight	8kg



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
Professional Foodservice Equipment
Pantai Indah Barat
Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
Indonesia

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

